

Kippensoep

Wat heb je nodig

1 prei
200 gram wortelen
1 ui
150 gram kipfilet
1 laurierblaadje

20 gram vermicelli
5 takjes selderij
1 liter water
1 bouillontablet



Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd de uiteinden eraf.
Was de prei goed.
Snijd een halve prei in stukjes en doe ze in een pan.
Snijd de andere helft ook in stukjes en leg ze in een schaal.



Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in de lengte doormidden.
Snijd een halve wortel in dunne plakjes en doe ze bij de prei in de pan.
Snijd de andere helft ook in plakjes en doe ze bij de prei in de schaal.



Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd een halve ui in kleine stukjes en doe ze ook in de pan.
Snijd de andere helft ook in kleine stukjes en doe ze in de schaal.
Was de selderij en snijd ze in stukjes.



Doe de kipfilet en het water bij de groente in de pan.
Doe het laurierblaadje en de selderij er ook bij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Zet het deksel op de pan en breng het aan de kook.



Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 1 uur zachtjes koken.
Haal de kip uit de pan en leg het op een bord.
Pluk de kip met 2 vorken uit elkaar.



Zet een zeef op een pan en zet de kookplaat uit.
Giet de bouillon door de zeef in de pan.
De gekookte groente gooi je weg.
Zet de pan met bouillon op de kookplaat, op de middelste stand.



Doe de groente uit de schaal, de kip en de bouillontablet bij de bouillon.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Doe het deksel op de pan en laat het in 30 minuten gaar worden.
Doe na 20 minuten de vermicelli erbij.